

# Jetzt schon an die grosse Hitze denken

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **1-5 (1947-1949)**

Heft 7

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-327972>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Jetzt schon an die große Hitze denken

Alljährlich gehen für Millionen von Franken Lebensmittel zugrunde, weil sie während der sommerlichen Hitze unter ungenügenden Bedingungen aufbewahrt werden. Das Verderben von Lebensmitteln durch die rasche Fortpflanzung von Fäulnis-Bakterien wird durch die Wärme wesentlich gefördert.

Nachstehendes Beispiel zeigt deutlich die Gefahr, die die Wärme für die Lebensmittel bedeutet:

### Fortpflanzung der Bakterien in pasteurisierter Milch

Bei 5°C im Kühlschrank aufbewahrt:

	Anzahl Bakterien je cm <sup>3</sup>	Vermehrung
Pasteurisierte Milch	4 600	—
nach 12 Std.	9 200	2 ×
nach 24 Std.	14 200	3 ×
nach 36 Std.	22 200	4 1/2 ×

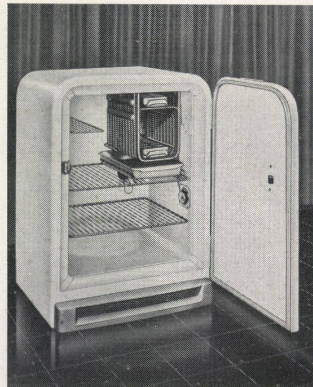
Bei 15° C aufbewahrt:

	Anzahl Bakterien je cm <sup>3</sup>	Vermehrung
Pasteurisierte Milch	4 600	—
nach 12 Std.	82 200	18 ×
nach 24 Std.	2 100 000	456 ×
nach 36 Std.	32 000 000	7000 ×

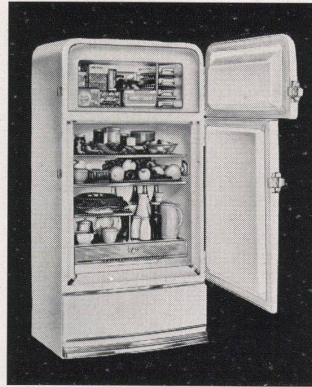
Ähnlich steht es mit allen andern Nahrungsmitteln, besonders mit Milchprodukten und Fleischwaren. Es ist daher nicht verwunderlich, daß der Kühlschrank heute kein Luxus mehr, sondern ein unentbehrlicher Apparat für jede Küche ist. Aus der natürlichen Entwicklung, die dem Kühlschrank immer mehr den Charakter eines Vorratsschranks gibt, werden heute Kühlschränke in den verschiedensten Größen ausgeführt, um den Bedürfnissen eines jeden Haushaltes zu entsprechen. Bei der Anschaffung eines Kühlschranks ist aber Vorsicht am Platz, denn in den letzten Jahren sind unzählige Fabrikate aufgetaucht und wieder verschwunden. Diese Kühlschränke stehen heute wie Waisen da, um die

sich niemand mehr kümmert... Es versteht sich überhaupt von selbst, daß für die Qualität eines Apparates nur die Erfahrung des Fabrikanten und seine Herstellungsmethoden ausschlaggebend sind. Ein Kühlschrank muß vor allen Dingen zuverlässig und solid sein, dann sparsam und praktisch im Gebrauch.

In allen diesen Voraussetzungen hat FRIGIDAIRE die besten Trümpfe in den Händen: ein Fabrikat der General Motors (Cadillac, Buick, Chevrolet usw.), eine beim Bau von über 11 Millionen Kühlschränken erworbene Erfahrung von mehr als einem Vierteljahrhundert, ein Service in 52 Ländern, wovon in der Schweiz allein über hundert Spezialisten im Dienste der Kunden stehen, ein reichhaltiges Fabrikationsprogramm, zahlreiche Kühlschrankmodelle in Standard- und Luxusausführung von 123 bis 480 Liter Inhalt, Home Freezers für Tiefkühlagerung, gewerbliche Kühlanlagen und Klima-Anlagen. Die Haushalt-Kühlschränke sind mit dem einfachsten und sparsamsten Kühlautomaten (5 Jahre Garantie), der je gebaut wurde, ausgerüstet. Folgendes wahrheitsgetreues Beispiel beweist eindeutig die Wirtschaftlichkeit dieses Systems, das jahrzehntlang ohne irgendwelche Wartung noch Schmierung mit der größten Betriebssicherheit funktioniert:



FRIGIDAIRE-Kleinkühlschrank von 123 Liter Inhalt in Standard-Ausführung mit Kälteregele, Tiefkühlabteil, 2 Eiswürfelfladen und automatischer Innenbeleuchtung.



FRIGIDAIRE-Imperial-Kühlschrank von 285 Liter Inhalt in Luxus-Ausführung mit separatem Tiefkühlabteil, 4 Eisladen, Hydrator über die ganze Schrankbreite, Kälteregele und automatischer Innenbeleuchtung in beiden Abteilen.

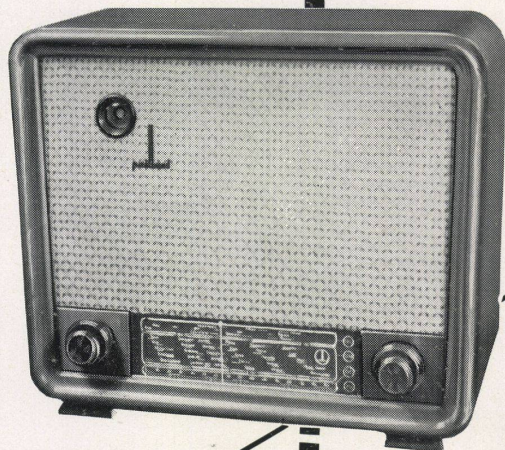


FRIGIDAIRE-Home-Freezer von 255 Liter Inhalt mit Innenbeleuchtung und unabhängigem Warnsignal, falls die Gefrieretemperatur überschritten ist.

Original FRIGIDAIRE 1980 kWh  
\* Gleichtags durch einen FRIGIDAIRE MJ-7 ersetzt.  
Generalvertrieb für die Schweiz: Applications Electriques S.A., Genf und Zürich.



FRIGIDAIRE-Master-Kühlschrank von 170 Liter Inhalt in Standard-Ausführung mit Tiefkühlabteil, 2 Eiswürfelfladen, Hydrator, Kälteregele und automatischer Innenbeleuchtung.



## Ein Kleinempfänger für den modernen Wohnraum

- poliertes Nußbaumgehäuse
  - 3 Wellenbänder
  - 6 Röhren, magisches Auge
  - Anschlüsse für Plattenspieler und zweiten Lautsprecher
- 38 × 31 × 18 cm

un produit paillard